



PRODUIT
DE SAISON



DIRECT
PRODUCTEUR



CIRCUIT
COURT

Partage

RESTAURANT

CARTE À MANGER

EN SOLO OU À PARTAGER

LES ENTRÉES

6 huîtres n°3 de Bretagne	17	Couteaux en persillade	12
		Beurre persillé maison	
Os à moelle gouttière rôti	10	Poêlée de champignons forestiers	13
Pain Poilâne grillé · fleur de sel		Sélection de champignons sauvages de saison	
Éperlans frits	11	Assiette de jambon ibérique	15,50
Sauce tartare maison		Cebo 50 % ibérique · +36 mois · pain & beurre	

LES PLATS

Noix de Saint-Jacques de Bretagne, sauce corail	27
Purée de patate douce · légumes fanes	
Croque-monsieur campagnard	19,50
Pain Poilâne · jambon blanc aux herbes · béchamel maison · fromage	
Burger de bœuf charolais	22
Tomme à l'ail des ours · poitrine fumée · oignons crispy · pommes grenailles · salade	
Rigatonis forestiers et truffe	25
Rigatoni artisanaux · sauce forestière · tartufata · Vieux Rodez	

LES GRANDES PIÈCES À PARTAGER

PRIX INDIQUÉS PAR PERSONNE

Côte de bœuf de l'Aubrac · env. 1,4 kg	37,50 / pers.
Pour quatre personnes · La Table de Solange · 150 € la pièce	
Magret de canard fermier de l'Aveyron · env. 400 g	20 / pers.
Pour deux personnes · La Table de Solange · 40 € la pièce	
Épaule d'agneau aveyronnais confite à la cuillère · env. 1,2 kg	30 / pers.
Pour trois personnes · La Table de Solange · 90 € la pièce	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Légumes fanes de saison · pommes mitraille · purée de patate douce · salade

LES ACCOMPAGNEMENTS

Légumes fanes de saison	5
Salade	4
Purée de patate douce	5
Pommes mitraille	5

LES DESSERTS

Assiette de fromages fermiers	18
Bleu de Gex AOP · Morbier AOP · Tomme fermière à l'ail des ours	
Sélection Constant Fromages & Sélections	
Terrine de pain à l'ancienne	10
Caramel beurre salé · raisins · noix	
Profiteroles traditionnelles au chocolat	10
Vanille · chocolat · noisettes torréfiées	

Prix nets en euros, TTC et service compris. Eau potable fraîche ou tempérée gratuite sur demande.
Allergènes dont sulfites : cahier écrit librement accessible au comptoir.



PRODUIT
DE SAISON



DIRECT
PRODUCTEUR



CIRCUIT
COURT

Partage

RESTAURANT

LES FORMULES

DU MATIN AU DIMANCHE

PETIT-DÉJEUNER

DU LUNDI AU SAMEDI · 8H - 10H30

8,50 €

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

Boisson chaude au choix (hors double expresso)

Tartine de tradition, beurre et confiture

ou croissant

Jus d'orange frais pressé

FORMULE COMPLÈTE AVEC OMELETTE

11,90 €

Omelette nature · 2 œufs

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI · MIDI UNIQUEMENT

PLAT DU JOUR

19,90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29 €

MENU ENFANT

TOUTE LA SEMAINE · JUSQU'À 12 ANS

12,50 €

PLAT + BOISSON + BOULE DE GLACE

LE PLAT

Steak haché

Pièce de poisson

Pâtes au jambon

Poulet rôti le dimanche

Boisson : jus ou sirop au choix

Dessert : une boule de glace

LA DOMINICALE

DIMANCHE · 12H - 15H

LE POULET RÔTI DU CHEF MICHEL

30 €

MENU POUR DEUX

Un poulet fermier rôti à partager (1,2 à 1,4 kg)

Pommes grenailles et salade verte à volonté

Selon disponibilité · réservation conseillée

Boissons et desserts en supplément

Prix nets en euros, TTC et service compris. Allergènes : cahier écrit disponible au comptoir.

RÉSERVATIONS · 01 70 22 60 53 · 79 RUE DIDOT · 75014 PARIS

Partage

RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS • BIÈRES • COCKTAILS • SOFTS

À L'APÉRITIF

Champagne Ayala Brut Majeur · 12 cl	16
Ricard · 2 cl	3
Martini blanc ou rouge · 5 cl	6
Porto · 5 cl	6
Suze · 5 cl	7
Campari · 5 cl	8

LES PRESSIONS

25 CL / 50 CL

Dulion IPA 6 %	6 / 11
Brasserie L'Instant Triple 7,8 %	6 / 11
Blonde du Partage	4,50 / 8
Cidre à la pression	4 / 7,50

JUS & SOFTS

Thé glacé maison · 33 cl	7,50
Citronnade maison · 33 cl	7,50
Jus d'orange pressé · 25 cl	7,25
Jus de citron frais pressé · 20 cl	7,25
Jus de pomme · 33 cl	7,25
Jus de poire · 33 cl	7,25
Breizh Cola Original · 33 cl	5
Breizh Cola Zéro · 33 cl	5
HYSOPE Tonic Water · 20 cl	7
HYSOPE Ginger Beer Spicy · 20 cl	7
Supplément gingembre	+ 0,75

BOISSONS CHAUDES

Espresso / double	2 / 4
Décaféiné / double	3 / 6
Café allongé / café crème	2,80 / 3,80
Thé / infusion · chocolat chaud	5,50

EAU PURE DU PARTAGE

Eau microfiltrée sur place

Plate · 75 cl	6
Pétillante · 75 cl	6

COCKTAILS SIGNATURE

La Maxime des Copains · 22 cl	17
Rhum Bielle 2016 · Amaretto Disaronno · espresso Café Koik · mousse végétale à l'aquafaba	
Clara des Vents · 22 cl	17
Gin Oyster · tonic · jus de citron vert frais · liqueur de fleur de sureau sauvage Florente	
Dita Rouge · 22 cl	17
Vodka Beluga Noble · Cointreau · cranberry · jus de citron vert frais · citron séché	
Margot Sauvage · 22 cl	17
Tequila Ocho Plata · Cointreau · jus de citron frais · fleur de sel de Noirmoutier	
Trésor Caché · 22 cl	17
Whisky Aveux Gourmands · miel Erika Spirit · Angostura · orange	
Merlin l'Enchanteur · 22 cl	17
Chartreuse verte · crémant · eau pétillante · orange	

COCKTAILS CLASSIQUES

Gin Tonic	12
Vodka Tonic	12
Mojito	12
Ti'Punch	12
Moscow Mule	12
London Mule	12
Spritz	12
Spritz fleur de sureau	12

VINS AU VERRE

12 CL / 25 CL / 50 CL

Viognier · Grand Chemin	7 / 11 / 18
Amour de Gris · Grand Chemin	7 / 11 / 18
Cabernet Sauvignon · Grand Chemin	7 / 11 / 18
IGP Pays d'Oc	

Prix nets en euros, TTC et service compris. Eau potable fraîche ou tempérée gratuite sur demande.

Allergènes, dont sulfites : cahier écrit librement accessible au comptoir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Vente d'alcool interdite aux mineurs.

Partage

RESTAURANT

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

AOP Sancerre Silex 2021 **59**
Michel Girard & Fils · 75 cl

AOP Cairanne blanc 2023 **39**
Domaine Berthet-Rayne · vin biologique · 75 cl

AOP Mâcon-Chaintré Villa Cantrius **45**
Cave de Juliéna-Chaintré · 75 cl

AOP Chablis **55**
Domaine Hamelin · 75 cl

AOP Pouilly-Fumé 2024 **56**
Michel Girault · 75 cl

ROSÉS & BULLES

AOP Champagne brut **95**
Ayala Brut Majeur · 75 cl

Prosecco DOC Frizzante Frivolo **30**
Cielo e Terra · Italie · 75 cl

AOP Côtes de Provence rosé 2022 **48**
Château des Sarrins · vin biologique · 75 cl

MAGNUMS À PARTAGER

Ayala Brut Majeur · 1,5 L **200**
AOP Champagne

L'Incroyable rosé 2024 · 1,5 L **85**
IGP Pays d'Oc · Grand Chemin

Anthus blanc 2022 · 1,5 L **95**
IGP Pays d'Oc · Grand Chemin

Clos Rogé rouge · 1,5 L **105**
IGP Pays d'Oc · Grand Chemin

VINS ROUGES

AOP Saint-Joseph Les Challoys 2023 **69**
Delas Frères · 75 cl

AOP Terrasses du Larzac Le Juge 2020 **45**
Château Capion · vin biologique · 75 cl

AOP Puisseguin-Saint-Émilion **48**
Cœur de vigne · Château Lanbersac · 75 cl · sans sulfites ajoutés

AOP Saint-Amour 2023 **49**
Georges Descombes · 75 cl

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune **56**
Domaine Bertrand Bachelet · 2023 · 75 cl

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Cognac Delamain La Rambaudie · 4 cl **27**

Liqueur de menthe verte · 4 cl **8**

Amaretto Disaronno · 4 cl **10**

Chartreuse verte · 4 cl **13**

Whisky Aveux Gourmands B. Kuentz · 4 cl **16**

Gin Oyster Fine de Claire · 4 cl **16**

Rhum Bielle Brut de Fût 2016 · 4 cl **18**

Cognac Delamain Pale & Dry XO · 4 cl **19**

Prix nets en euros, TTC et service compris. Eau potable fraîche ou tempérée gratuite sur demande.

Allergènes, dont sulfites : cahier écrit librement accessible au comptoir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Vente d'alcool interdite aux mineurs.

Partage

RESTAURANT

HAPPY HOUR · 18H – 20H

COCKTAILS CLASSIQUES · APÉRITIFS · TAPAS · BIÈRES · VINS · SOFTS

COCKTAILS SIGNATURE HORS HAPPY HOUR

TAPAS

6 huîtres n°3 de Saint-Philibert	15
Assiette de jambon ibérique	14
Os à moelle gouttière rôti	9
Couteaux à la plancha	11
Éperlans frits	10
Poêlée de champignons de saison	10

PRESSIONS

25 CL / 50 CL

Blonde du Partage	4 / 7
Cidre à la pression	3,50 / 6,50
Dulion IPA 6 %	5 / 9
Brasserie L'Instant Triple 7,8 %	5 / 9

SOFTS

Thé glacé maison · 33 cl	6
Citronnade maison · 33 cl	6
Jus d'orange pressé · 25 cl	6
Jus de citron frais pressé · 20 cl	6
Jus de pomme · 33 cl	6
Jus de poire · 33 cl	6
Breizh Cola Original · 33 cl	4
Breizh Cola Zéro · 33 cl	4
HYSOPE Tonic Water · 20 cl	5
HYSOPE Ginger Beer Spicy · 20 cl	5

COCKTAILS CLASSIQUES

Gin Tonic	9
Vodka Tonic	9
Mojito	9
Ti'Punch	9
Moscow Mule	9
London Mule	9
Spritz	9
Spritz fleur de sureau	9

VINS AU VERRE

12 CL

Viognier · Grand Chemin	6
Amour de Gris · Grand Chemin	6
Cabernet Sauvignon · Grand Chemin	6

À L'APÉRITIF

Champagne Ayala Brut Majeur · 12 cl	14
Ricard · 2 cl	3
Martini blanc ou rouge · 5 cl	5
Porto · 5 cl	5
Suze · 5 cl	6
Campari · 5 cl	7

Prix nets en euros, TTC et service compris. Eau potable fraîche ou tempérée gratuite sur demande.

Allergènes, dont sulfites : cahier écrit librement accessible au comptoir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Vente d'alcool interdite aux mineurs.



PRODUIT
DE SAISON



DIRECT
PRODUCTEUR



CIRCUIT
COURT

Partage

RESTAURANT

PROGRAMME ÉVÉNEMENTIEL

LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

MARDI

L'amour à la plage

18h - 20h

6 huîtres n°3 + un verre de vin ou de cidre · 10 €

MERCREDI

Lancer de dés

Toute la soirée

« Faites un six, l'Happy Hour est pour nous »

JEUDI

Les Jeudis Groovy

18h30 - 20h30

DJ set ou musique live

VENDREDI

La Vinyl Hour

Open Platine, venez avec votre vinyle

SAMEDI

La Vinyl Hour

Open Platine, venez avec votre vinyle

DIMANCHE

Le poulet rôti dominical

Au déjeuner

Poulet rôti, pommes grenailles et salade à volonté

DIMANCHE

Chess Bar au Partage

16h - 18h

Tournoi d'échecs · sur inscription

HAPPY HOUR DU LUNDI AU SAMEDI · 18H - 20H

79 RUE DIDOT · 75014 PARIS



PRODUIT
DE SAISON



DIRECT
PRODUCTEUR



CIRCUIT
COURT

Partage

RESTAURANT

Liste des Allergènes

FRANÇAIS / ENGLISH

PRODUIT	ALLERGÈNES	ALLERGENS
LES ENTRÉES		
6 huîtres n°3 de Bretagne	Mollusques	Molluscs
Os à moelle gouttière rôti	Gluten	Gluten
Éperlans frits	Poisson · œuf · moutarde	Fish · egg · mustard
Couteaux en persillade	Mollusques · lactose	Molluscs · lactose
Poêlée de champignons forestiers	Lactose	Lactose
Assiette de jambon ibérique	Gluten · lactose	Gluten · lactose
LES PLATS		
Noix de Saint-Jacques, sauce corail	Mollusques · poisson · lactose	Molluscs · fish · lactose
Croque-monsieur campagnard	Gluten · lactose · œuf	Gluten · lactose · egg
Burger de bœuf charolais	Gluten · lactose · œuf · moutarde	Gluten · lactose · egg · mustard
Rigatonis forestiers et truffe	Gluten · lactose	Gluten · lactose
LES GRANDES PIÈCES À PARTAGER		
Côte de bœuf de l'Aubrac	Lactose si jus monté au beurre	Lactose if butter-mounted jus
Magret de canard fermier	Lactose si jus monté au beurre	Lactose if butter-mounted jus
Épaule d'agneau confite	Lactose si jus monté au beurre	Lactose if butter-mounted jus
ACCOMPAGNEMENTS & DESSERTS		
Salade / vinaigrette	Moutarde	Mustard
Purée de patate douce	Lactose	Lactose
Assiette de fromages fermiers	Lactose	Lactose
Terrine de pain à l'ancienne	Gluten · lactose · fruits à coque	Gluten · lactose · nuts
Profiteroles au chocolat	Gluten · œuf · lactose · fruits à coque	Gluten · egg · lactose · nuts

SAUCE CORAIL : poisson et lactose / fish and lactose

JUS MONTÉ AU BEURRE : lactose · VINAIGRETTE : moutarde / mustard



PRODUIT
DE SAISON



DIRECT
PRODUCTEUR



CIRCUIT
COURT

Partage

RESTAURANT

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

VIANDES & POISSONS

LES POISSONS

TOUS NOS POISSONS VIENNENT DE BRETAGNE

Poissons et produits de la mer sélectionnés en Bretagne

FOURNISSEUR : TOP ATLANTIQUE

LES VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

STEAK HACHÉ DE BŒUF CHAROLAIS

Origine France · bœuf charolais

BOUCHERIE CHASSINEAU

CÔTE DE BŒUF

Origine France

LA TABLE DE SOLANGE

MAGRET DE CANARD

Origine France

LA TABLE DE SOLANGE

ÉPAULE D'AGNEAU

Origine France

LA TABLE DE SOLANGE

TOP ATLANTIQUE · BOUCHERIE CHASSINEAU · LA TABLE DE SOLANGE